

Caretas **ellos & ellas**

SUSCRÍBETE
AQUÍ



**Cristina
Benavides Al
Ruedo Solista**

**Día del Padre
Desde la
política, la
empresa y la
actuación**

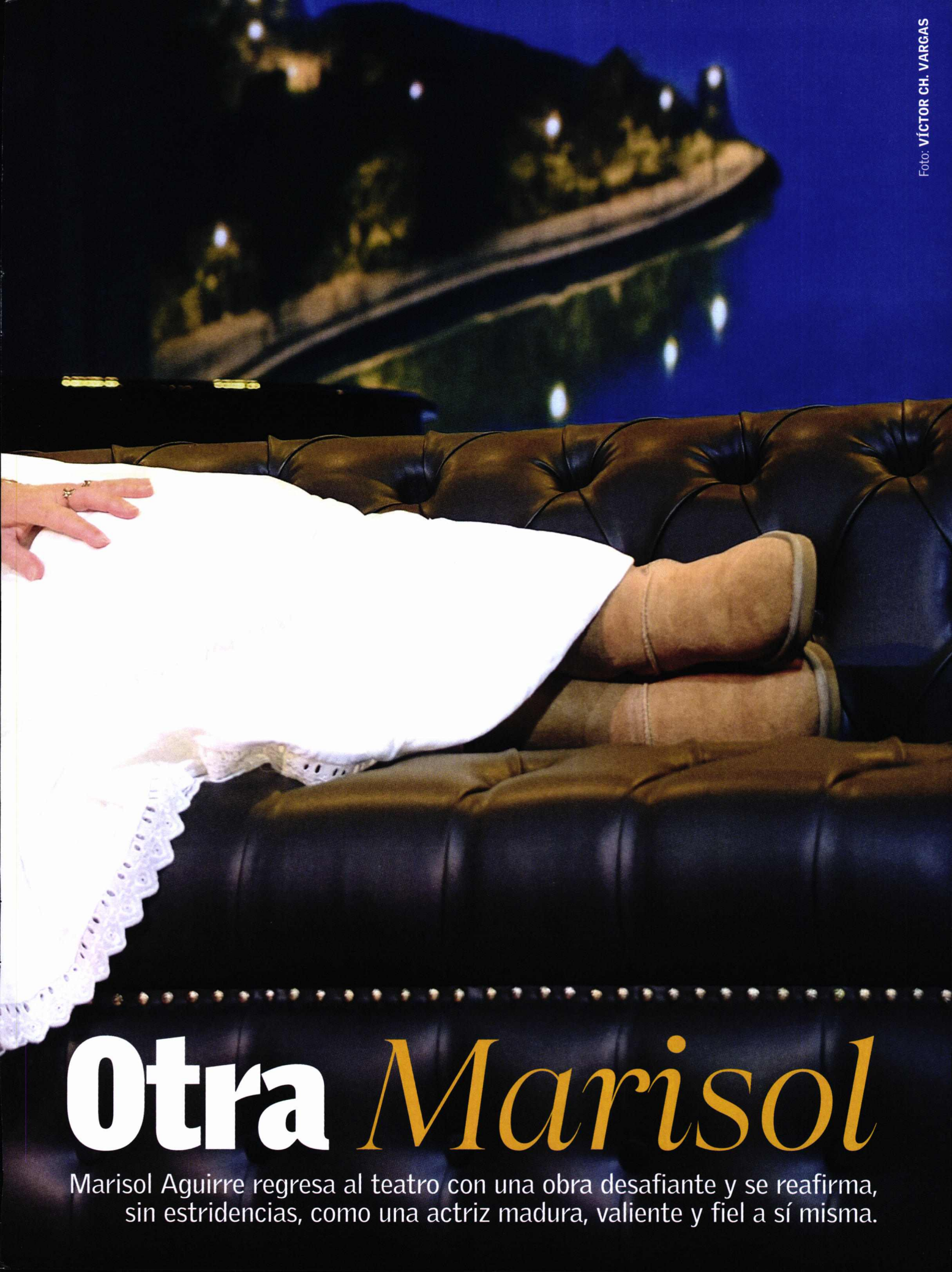
**Nuevo
Vuelo**

**Marisol Aguirre
vuelve a las tablas
con impactante
obra *Esposada***



La actriz asume
nuevos retos en
la obra que
coprotagoniza
con Víctor Prada.
No teme explorar
su habilidad con
otros papeles.





Otra *Marisol*

Marisol Aguirre regresa al teatro con una obra desafiante y se reafirma, sin estridencias, como una actriz madura, valiente y fiel a sí misma.

MARISOL Aguirre conversa mientras el equipo técnico se desplaza cargando la utilería para tener todo listo para el ensayo. Serena, con un temple ganado a punta de escenarios, ensaya las líneas de *Esposada*, su próximo estreno. La obra, que coprotagoniza con Víctor Prada, retrata una relación abusiva donde se entrecruzan la violencia de género y la corrupción política. “Es un reto emocional y actoral. Estoy haciendo cosas que nunca había hecho sobre el escenario”, confiesa.

UNA OBRA QUE DUELE

No es una exageración. *Esposada* es una obra de solo dos personajes. No hay pausas posibles ni descanso dramático: todo se sostiene sobre el pulso de los actores. Aguirre lo sabe y lo asume con la seriedad del caso. Lejos de la ligereza de otras obras suyas, esta puesta la ha obligado a sumergirse en textos densos, escenas tensas y una temática dolorosamente vigente. “Creo que va a tocar fibras en muchas mujeres. Ojalá también en muchos políticos”, dice.

El personaje que interpreta está atrapado en un hogar violento, pero el mensaje final es uno de resistencia. Aguirre lo subraya: *Esposada* es una obra que puede ser detonante para que muchas espectadoras vean una salida posible. Luego de su estreno en Lima, la obra hará una gira nacional. “Si esto puede dar aliento o fuerza para que alguien rompa el silencio, ya valió la pena”.

CUERPO Y CONVICCIÓN

El montaje no solo exige emocionalmente: también físicamente. Marisol está en rehabilitación por una lesión de menisco y ligamentos, pero ni eso la ha detenido. Ensaya, actúa y se mueve por el escenario, demostrando su compromiso con la obra. “No podía faltar. Esta obra significa mucho para mí y también para muchas personas”. Aunque no pudo asistir a la reciente marcha contra la modificación de la ‘Ley del Artista’, se siente parte activa del reclamo por las regalías: “Eso no es un regalo, es un derecho”.

Aguirre no ha dejado nunca los escenarios, pero ha aprendido a

Aguirre se inició modelando antes de dar el salto a la conducción y actuación.



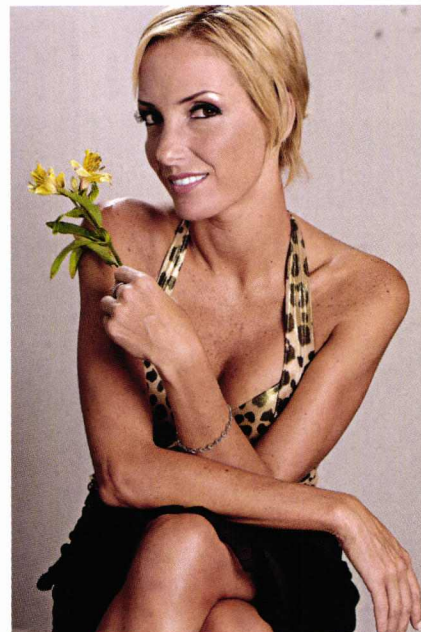
mantenerse a un lado del reflector. Atrás quedó su etapa más mediática, marcada por el fenómeno televisivo de *Gorrión* y una vida matrimonial, y personal, convertida en folletín de portada. Hoy prefiere otro lugar: menos expuesta, más dueña de su narrativa. “Me fui alejando poco a poco. No dejé de traba-

"Me fui alejando poco a poco. No dejé de trabajar, pero sí de estar en vitrina"

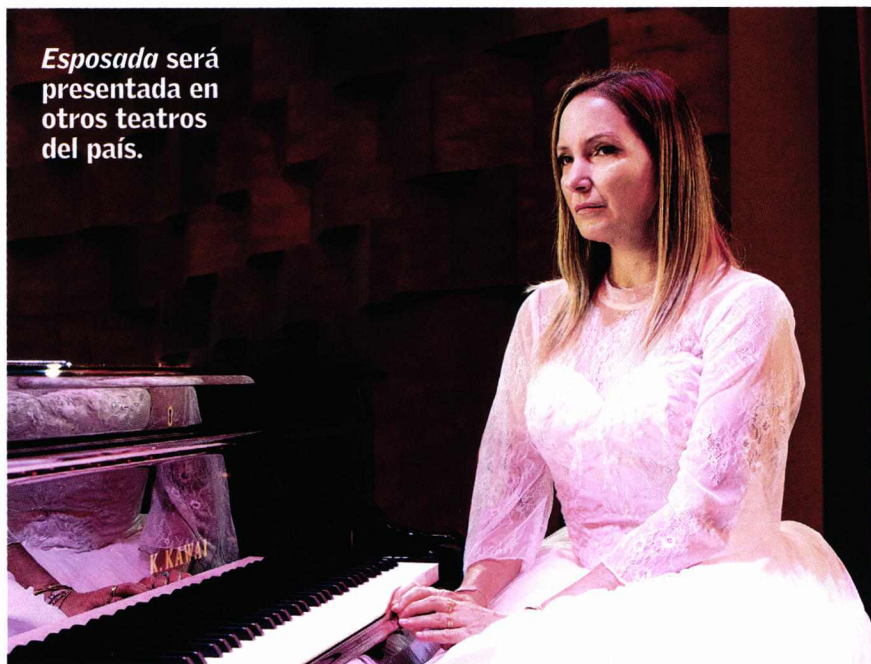
jar, pero sí de estar en vitrina”, dice. Es, como ella misma lo describe, una elección madura.

HERENCIA Y PRESENTE

Mientras habla de su presente actoral, también se ilumina al hablar de sus hijos. Stefano es actor y músico; Gia, quien fue nuestra portada en la edición 2721, estudia negocios de la moda en Londres y también se dedica a modelar; Taira se inclina por la psicología forense. “Lo que más me gusta es que cada uno eligió su camino sin presiones. Yo solo acompañé”. Su rostro cambia al recordar a Gia en



A pesar de estar en el foco mediático por muchos años, ahora prefiere mostrarse solo cuando es necesario.



Esposada será presentada en otros teatros del país.

portada de la revista. “Es bella por fuera, pero también muy profunda. Me encanta verla brillar”.

REDES, TIEMPO Y TREGUA

En redes, Aguirre mantiene una presencia ligera. Prefiere Instagram para compartir lo justo. TikTok lo usa a veces para reírse de sí misma. Facebook ya no. “Siento que es de señoras mayores... más mayores que yo”, bromea. Sabe que el mundo digital es veloz y despiadado. “Al comienzo me chocaban los comentarios. Con los años uno se curte”. Es conscien-

te de que las redes pueden ser trampolín o campo minado. Por eso las maneja con distancia, con mesura, actitud que compartió a sus hijos. “Uno aprende a protegerse, a compartir solo lo que uno quiere”.

UNA CARRERA QUE SIGUE

Sobre su carrera, recuerda con

“Tengo más años sin él que con él. No es parte de mi vida actual”

afecto y humor la etapa *Gorrión*, pero se distancia. “Fue mi primer protagonista. Di todo lo que podía con lo que sabía entonces. Hoy soy otra actriz, mucho más experimentada”. Con todo esto, era inevitable preguntarle sobre su relación actual con Christian Meier, a quien conoció durante el rodaje de esa telenovela para luego casarse y años después protagonizar numerosos titulares en torno a su separación. Sin embargo, no le interesa revolver en su pasado sentimental. “Tengo más años sin él que con él. No es parte de mi vida actual”. No hay resentimiento en sus palabras, sino una claridad que viene de haber elegido la paz. La prensa, admite, puede ser despiadada. Lo vivió en carne propia cuando su vida privada se convirtió en argumento de telenovela nacional. Hoy, elige lo contrario. Elige silencio. Elige calma.

Sigue haciendo obras, series, *realities*. Ganó junto a su hermana Celine *El Gran Chef* el año pasado y prepara una nueva temporada de la obra *Grandiosas*. Está en movimiento constante. Pero ahora elige. Habla cuando hay algo que decir. Trabaja cuando hay un proyecto que la entusiasma. Y nunca ha dejado de reír. “Sigo teniendo mi loco calato adentro. Me burlo, salto, grito si quiero. Esa niña la mantengo viva hasta que me muera”. (Marce Rosales). ■

El Groove de Moncho

Músico, productor y artesano del groove, Moncho Berry se reafirma en el caos como un creador ecléctico que hace de la independencia su bandera mientras alista su nuevo álbum titulado *La Lógica del Ser*.

SIMÓN Fernando Yriberry (nombre real de Moncho Berry) carga su ukelele en la mano y da vueltas por la habitación. De momentos le da sorbos a un vaso de *latte*. La primera escena transcurre en su estudio: "El Totoral", un espacio que antes fue taller de su abuela pintora. Allí, mientras desenreda cables, explica por qué ser músico en Perú es una declaración de fe.

La Lógica del Ser es el nombre de su próximo disco, el cuarto de su carrera, y también podría ser el lema de su vida. A sus 26 años, este egresado de Berklee College of Music en voz, composición e ingeniería de sonido, ha pasado de ser el "Monchito" de casa (heredero del apodo de su padre) a convertirse en productor, multiinstrumentista y gurú artesanal del sonido latinoamericano. Desde un ukulele hasta un sintetizador, Moncho Berry puede aprovechar toda materia prima para el groove.

No siempre fue así. En sus inicios, su música era introspectiva, casi confesional. Discos como *Critic to the Young Kind* (2016) o *Degenerado* (2022) tenían la estructura de un diario personal cantado. Pero algo cambió. "Me cansé de la profundidad innecesaria", confiesa. La decisión no fue un desdén por el contenido emocional, sino una búsqueda de lo corporal con canciones que se bailen, que se sientan. En simple: música con movimiento.

Moncho dice que entiende la producción como un servicio. "Un productor no solo graba micrófonos. Es alguien que contiene, que acompaña. Hay que leer bien el cuarto", comenta. Esa filosofía se formó en Berklee, donde su carrera de ingeniería lo obligó a convertirse en un comodín humano: ingeniero para otros, arreglista para todos, amigo para quien lo necesite.



En "El Totoral", su estudio, Moncho Berry compone, graba y produce.

El disco que está por lanzar se gestó entre Manhattan y "El Totoral". *La Lógica del Ser* fue producido junto a Julián Picado, un compañero de ruta que comparte su devoción por Charly García. El disco es, en palabras del propio Moncho, un homenaje sensorial al funk, al disco, al synth-pop y al rock argentino. Todo esto pasado por el filtro de alguien que no tiene miedo a los cambios, ni a los géneros, ni a los rótulos.

"No puedes definir a Moncho Berry como 'el del rock' o 'el que toca cumbia'. No hay una etiqueta clara y eso me gusta", dice. Esa elasticidad también se traduce en su plan maestro para tocar en festivales internacionales. Tiene nombres anotados como si fueran destinos de peregrinación: Estéreo Picnic, Coachella, Lollapalooza. Y aunque valora el circuito local, su

"Yo creo en la música de aquí. Siempre la ha habido, solo falta creer más".

mirada está puesta en la región latinoamericana: Colombia, Argentina, México. "Allá he sentido una conexión genuina con el público", asegura.

Volver al Perú fue una decisión inusual para alguien con posibilidades reales de establecerse en Nueva York. Pero Moncho no quiso ser un peruano más en el extranjero. Su apuesta es dejar un legado desde este lado del mundo, aun cuando eso implique trabajar en una microindustria donde la infraestructura musical es precaria y el arte sigue sin ser prioridad nacional. "Yo creo en la música de aquí. Siempre la ha habido, sólo falta creer más", insiste.

Su próximo concierto es el viernes 13 de junio en La Noche de Barranco. Lo acompañarán artistas invitados y, seguramente, un *setlist* que combine lo viejo, lo nuevo y lo que vendrá. "Este disco no tiene canciones tristes", advierte con una sonrisa. No porque haya dejado de sentir, sino porque ha aprendido que el cuerpo también necesita su protagonismo. Y la coherencia, a veces, se construye bailando. (M.R.) ■

FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS



El artista
apuesta por
nuevos sonidos
e influencias
para su nuevo
trabajo musical.

Alta Moda Personal

El universo de la diseñadora Elida Lyreé Morillo transcurre en un atelier donde las novias lloran, las asistentes corren y tras varios desafíos, ríe como quien ya no se quiebra.

La tarde gris de Lima transcurre con sumo silencio en el nuevo atelier de Elida Lyreé Morillo. Aunque aún está en proceso de refacción, cada elemento del espacio —desde las máquinas de coser antiguas hasta los maniqués que custodian vestidos a medio terminar— parece haber sido dispuesto por un director de arte obsesivo con los detalles y con gusto por lo vintage. No es casualidad: esta es Casa Morilo, el universo particular donde la diseñadora de 28 años ha decidido reescribir su historia profesional. El nombre fue adoptado para marcar un nuevo inicio en su carrera mientras hace un guiño a sus clientes que siempre pronunciaron mal su apellido.

LOS ORÍGENES DE UNA OBSESIÓN

La historia de Elida podría comenzar con aquella niña que devoraba "Say Yes to the Dress" en Discovery Home & Health, imitando los acentos del doblaje mientras observaba, hipnotizada, cómo las novias transformaban sus sueños en tul y satén.

Pero las biografías lineales son para otros. Por falta de oportunidades, abandonó la universidad a los 18 años para fundar un atelier, aprender el oficio "en la cancha" junto a modistas que se convirtieron en mentoras, y construir durante una década una marca que llegó al "top of mind" limeño cuando se pensaba en vestidos de fiesta.

EL QUIEBRE NECESARIO

El 2023 llegó como un terremoto personal y profesional. "Me tocó tomar decisiones con el corazón roto", admite, refiriéndose al final de una relación de 11 años y la disolución de la sociedad empresarial que había construido. Tras esto, viajó por Europa, sanó en París, estudió becada en el Instituto Marangoni de Milán y Londres, y regresó con una visión cristalina de lo que quería construir.

LA FILOSOFÍA DEL DETALLE

Casa Morilo no es simplemente un nuevo nombre comercial; es una filosofía. "Aquí celebramos lo 'locally made' y 'handmade'", explica. Sus



Los vestidos de la diseñadora alcanzaron gran popularidad en redes tras las recomendaciones de sus clientas satisfechas.

modistas —Feli y Gaby, las veteranas que la acompañan desde los inicios— se mueven por el taller como coreógrafas expertas. "Ellas fueron mis mentoras", reconoce Elida. "Me

"Me enseñaron que en las carreras creativas, la experiencia tiene tanto peso como cualquier título universitario".

enseñaron que en las carreras creativas, la experiencia tiene tanto peso como cualquier título universitario". Es una lección que aprendió temprano, cuando clientas escépticas cuestionaban si una "babyface de 18 años" podía confeccionar el vestido más importante de sus vidas.

La conversación se interrumpe cuando una de sus asistentes llega aterrada. Una novia entró en crisis luego de escuchar por videollamada un seco "está horrible" de su hermana sobre el vestido que estaba probándose. "Ese es nuestro desafío diario", explica con mucha paciencia. "Trabajamos con el corazón, con las emociones más profundas de las personas".

ARCOÍRIS ESTILÍSTICO

Sin embargo, no quiere la etiqueta de ser una simple diseñadora de novias. Su versatilidad se manifiesta en múltiples dimensiones: Sumaq London, su marca de abrigos de baby alpaca para el mercado británico; su programa de *streaming* "A Quién Le Importa" y su rol como docente en el programa *Emprendemoda* de la Universidad del Pacífico.

Su estilo personal refleja esta multiplicidad. Un día puede aparecer con lazos y estética romántica ("soy full pinky", confiesa mostrando su outfit actual), al siguiente con look rockero que evoca a Avril Lavigne circa 2003. "No me puedo casar con un estilo", explica. Sus fotos de Instagram confirman esta versatilidad: la Elida romántica convive con la rockera, la hippie, la femme fatale. Los lacitos —su marca registrada— aparecen como hilo conductor en cada transformación, pequeños detalles que funcionan como firma personal.

"La moda comunica sin que hables", reflexiona mientras observa los vestidos que tiene colgados. "Es parte de tu identidad y te ayuda a proyectar quién eres". La metamorfosis continúa con una evolución que nunca pierde su melodía central. Ante cualquier quiebre, una sutura es un buen inicio para sanar y empezar de nuevo. . (Marce Rosales) ■



Tras abandonar su anterior atelier, Érida Morillo busca posicionar su nueva marca en el mercado, mientras emprende nuevos proyectos.

Rueda de *la (Buona)* *Fortuna*

En su local homónimo, Vincenzo Ascoli reinterpreta la tradición italiana con rigor y alma.



Fotos: VÍCTOR CH. VARGAS

A LOS 23 años, Vincenzo Ascoli ha heredado más que un nombre ilustre en la gastronomía italiana en Lima. Hijo del fundador del mítico San Ceferino, hoy lidera un restaurante que lleva su nombre y que ha ganado fama propia por su pasta artesanal, la cocina alla ruota y un equilibrio refinado entre tradición y riesgo.

Hay herencias que se asumen y otras que se reinventan. Vincenzo Ascoli —joven, estudioso, y con paladar riguroso— se mueve en esa delgada frontera. Hijo de Luigi Ascoli, fundador del clásico restaurante San Ceferino, Vincenzo no fue el típico niño entre ollas y comandas. Su padre, celoso de la exigencia del oficio, no quería que se dedicara a la restauración. Pero la muerte de Luigi abrió un nuevo capítulo.

Desde los 20 años, y ahora con

23, Vincenzo encabeza un restaurante que es ya una referencia para los amantes de la cocina italiana en Lima. Con pastas hechas en casa, una carta estructurada y refinada, y un menú que combina técnica e identidad, ha construido una experiencia que empieza desde la bienvenida y culmina en el tiramisú. Él mismo recibe a los comensales, supervisa el servicio y conversa sobre la carta como quien desmenuza una sinfonía.

A los 23 años, y heredero con linaje, consolida un restaurante con identidad, técnica y propuesta clara.

ITALIA EN LA CABEZA, PERÚ EN EL PALADAR

Formado en administración, Vincenzo aprendió sobre la marcha. Y se tomó la tarea en serio. Viajó a Italia para probar, comparar y absorber. “Quería tener el conocimiento en el paladar. Saber qué es una verdadera carbonara, un risotto milanés o una pasta alla ruota. Y luego pensar cómo trasladar eso al gusto peruano, sin bas-tardar la receta”.

En su carta conviven platos tradicionales con creaciones que respetan la matriz italiana pero dialogan con el paladar limeño. Raviolos de oso-buco, rellenos de entraña americana, agnolotti de provola y hongos porcini. Una polenta con rabo a la boloñesa, carpaccios en emulsión de anchoas, pastas marinas como los spaghetti-



La pasta se prepara al instante sobre una rueda de queso fundido, técnica y espectáculo a la vez.



Láminas finas de res con emulsión de anchoas: precisión, frescura y un guiño al comensal peruano.

Old Fashioned, Spritz) y suma propuestas con licores italianos poco conocidos en Perú, como el Select o el amaro siciliano. “El spritz no es una moda, es una forma de beber”, dice. Lo mismo aplica al vino: Chiantis, Brunellos, vinos del Lazio y Barolos acompañan una carta donde el maridaje es parte del diseño del plato.

LA VOCACIÓN DEL RESTAURADOR

Más allá de la técnica, Vincenzo tiene un atributo que no se enseña: la vocación hospitalaria. Recorre las mesas, conversa con los clientes, escucha los comentarios. Sabe que el detalle importa. Y lo cultiva.

“La materia prima lo es todo”, repite. Trabaja con proveedores que le garantizan consistencia. Usa aceite de oliva italiano, harina y sémola importadas, albahaca fresca y parmesano auténtico. “No puedo trabajar con un tomate cualquiera. Ni con una mozzarella cualquiera. Cada plato empieza con el insumo”.

Y si algo tiene claro, es que el peruano responde a ciertos códigos: el nombre “fetuchini” vende más que cualquier otro formato de pasta, y los ravioles siguen siendo los reyes del plato fuerte. “Hay palabras que tienen peso propio. El cliente lo siente”, afirma.

UNA PROPUESTA CON ALMA

En tiempos de cocina fácil y conceptos vacíos, lo de Vincenzo Ascoli destaca porque tiene alma. Es italiano sin cliché, técnico sin pedantería, joven sin improvisar. El local que lleva su nombre no es solo una apuesta culinaria: es una declaración de principios. Heredó un apellido, sí. Pero ha hecho de él una marca con carácter. ■



Rellenos intensos y masa delicada: los ravioles de ossobuco son el plato insignia de la casa.

ti alle vongole o ravioles rellenos de salmón y pulpa de cangrejo. Todo ello acompañado por un 50% de vinos italianos provenientes de hasta 17 regiones distintas del país.

“Yo no hago cocina de fusión”, acla-

ra. “Lo que hacemos es adaptar conceptos dentro de una estructura coherente. No queremos ser una trattoria ni una hostería. Este es un restaurante italiano, pero con libertad creativa”.

COCINA EN VIVO Y SABOR CON CARÁCTER

Uno de los sellos de la casa es la pasta alla ruota, preparada al instante sobre una rueda de queso fundido. Vincenzo ha probado múltiples versiones en Italia y ha desarrollado su propia técnica junto a su chef, Josué de la Mata, combinando ingredientes como brandy, grappa o incluso vodka para diferentes efectos. “Es una experiencia que mezcla show, técnica y sabor”, resume.

Esa misma línea guía su coctelería: una carta amplia que rescata los grandes clásicos (Negroni,

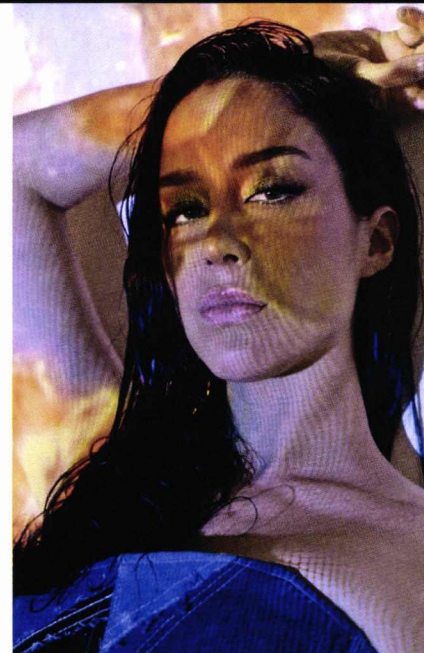


FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

Benavides apuesta por un sonido envolvente y fiel a su sentir.

Maldita y *Radiante*

Cristina Benavides debuta como solista con un pop etéreo, visual y personal, sin perder su alma teatral.

LA casa del abuelo está llena de antigüedades, pero Cristina Benavides parece sacada del futuro. Con su figura esbelta y su presencia impecable, camina entre teléfonos con dial, posters de cine, sillones de época y revistas antiguas como si fueran parte natural del videoclip que está por rodar. Se acomoda el cabello a un lado y habla, con elegancia y claridad, sobre su primer sencillo: *Maldita Suerte*.

Publicado a fines de mayo, el tema tiene la intención de ser el inicio formal de su carrera como solista. "Siempre quise un proyecto propio, con mi sonido, mi visión", dice. Su voz, que ya se había escuchado en musicales y en la banda de rock alternativo Era Miscela, ahora busca otra textura. Junto al productor Paul Saenz y con el acompañamiento vocal de Ciané Siverio, Cristina ha esculpido un pop flotante, con tintes R&B y estética retro-futurista.

"A veces una relación parece prometedora, pero simplemente no llega a madurar", explica sobre el significado de la canción. En el



El videoclip del single fue grabado en casa de su abuelo, hoy una tienda de antigüedades con objetos visualmente curiosos.

videoclip, grabado con un equipo mínimo, aparece una pastilla simbólica que activa un viaje emocional sin caer en el melodrama. "No quería mostrar tristeza, sino esas emociones que provoca el amor". La referencia visual es clara, pero nunca obvia: posters masculinos que observan sin actuar, una escalera que sube hacia el desencanto y el humor que disuelve lo agrio.

"No quería mostrar tristeza, sino esas emociones que provoca el amor"

Benavides no busca la fama, sino la expresión. "Es como hacer una obra de teatro, pero ahora la escena es sonora y visual", afirma. El pop, en esta expresión, es un vestuario que se adapta a cada emoción. En su rutina semanal hay clases de canto, baile, sesiones de inspiración cinematográfica y el placer de imaginar videoclips como quien diseña mundos. "Me inspira el color, el movimiento, el ritmo... quiero que el show tenga narrativa, que no sea solo música tras música", cuenta.

Planea sacar más canciones, pero de momento adelanta que el próximo lanzamiento estará cargado de disco, funk y soul, siempre con una base visual fuerte. Por ahora no hay un show completo anunciado, pero se perfila una presentación hacia fin de año. "No quiero salir al escenario solo por salir. Quiero montar algo que diga algo". Lo que dice *Maldita Suerte*, en su tono elegante pero directo, es que Cristina Benavides ha llegado para construir su propio escenario, uno donde el amor duele un poco, pero con estilo. (Marce Rosales) ■



La actriz y cantante cuenta que este año lo está dedicando enteramente a la música. *Maldita Suerte* tan solo es el aperitivo.



Papás con *Oficio*

En el Día del Padre, tres voces comparten cómo es vivir la paternidad sin dejar de ser quienes son: empresario, político, actor o todo a la vez.

HAY padres que enseñan con palabras, y otros que lo hacen desde el ejemplo silencioso: en una mesa servida, en una ola compartida o en un abrazo que no necesita motivo. En tiempos donde el discurso de la paternidad muchas veces se desvía entre estereotipos o ausencias, conviene detenerse en lo esencial: ¿qué significa realmente ser padre? Tres testimonios lo responden, desde lo cotidiano.

Damián Ode, empresario y actor,

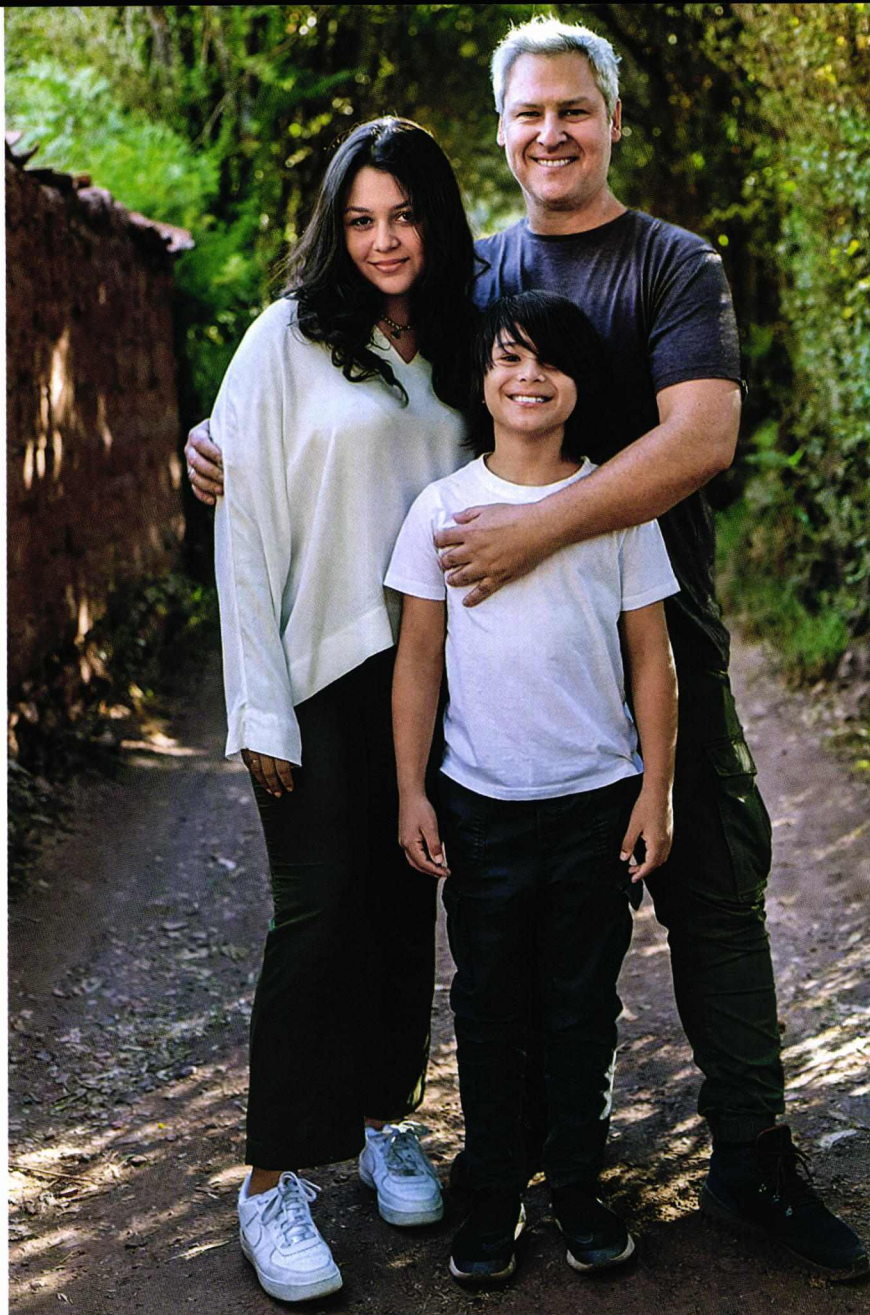
Omar Chehade y el pequeño Yasser.

"Los padres somos los maestros para la formación de nuestros cachorros"





Damián Ode y su cachorro "Divo".



Gianni Dasso acompañado por sus hijos Brunella y Santino.

lo tiene claro: “Los padres somos los maestros para la formación de nuestros cachorros”. Lo dice con la experiencia de quien creció en una casa donde bastaba una llamada del padre para reunir a toda la familia. Hoy, repite ese gesto con su propio hijo, con quien comparte no solo afecto, sino también enseñanzas sobre el trabajo y el valor del estudio. ¿Su plan ideal para este domingo? Una celebración con sabor a música criolla en alguno de sus restaurantes.

Gianni Dasso, empresario de bares y discotecas, cambia las luces del local por las del mar cuando se trata de sus hijos. “Hacer deporte y escuchar música juntos. Irnos a correr olas a Cerro Azul todo el día”,

cuenta. Lo enorgullecen no solo por sus habilidades, sino por ser “considerados y alegres”. En su día, planea compartir una mesa con carnes, pastas y esa playlist familiar que siempre los acompaña.

Y está Omar Chehade, político y ferviente hincha crema. Aprendió de su padre la honestidad y el amor por la unidad familiar. Su

Su rutina la forman tres pilares: la lectura, el cine y el fútbol, casi siempre acompañado de su hijo Yasser.

rutina la forman tres pilares: la lectura, el cine y el fútbol, casi siempre acompañado de su hijo Yasser. “Somos uno para el otro”, confiesa. Este domingo, como debe ser, lo celebrará junto a él, almorzando comida árabe, su favorita.

Estos padres no se olvidan de lo fundamental: estar presentes. Aunque el mundo no se detenga, ellos sí lo hacen, al menos por un rato, para ser simplemente papás. En sus respuestas no hay poses ni discursos grandilocuentes, sino una verdad simple y luminosa: que el tiempo compartido vale más que cualquier título. Porque si algo queda claro al escucharlos, es que ser padre no es solo una responsabilidad. También es un privilegio. ■



Eduardo Magnasco y Rosa María Ramírez.



Jimena Manzor y Jessica Rouillom.



Gisella y Giannina Lecca.



Francesca Magnasco y Jahaira Padilla.



Ericka Gutiérrez, Jair Príncipe y Carina Aponte.



Claudia Cabrera.

Ritual Glam

EL pasado 8 de mayo, Cenco La Molina fue escenario del evento Mom Red Carpet, una experiencia organizada por Magnata que reunió moda, asesoría de imagen y cuidado personal en un ambiente íntimo y elegante. Con música en vivo y aliados como Nikon, Ricadona, Alter Ego y Uriage Paris, las asistentes disfrutaron de una tarde de estilo y conexión femenina. ■



Alina Billon y Jhazmin Calderón.



Dessire Hidrogo y Nicolle Huerto.



Hilda Sturla, Su Wand Fong e Ignacio Noguerol.



Inon Sani, Acha Di Mario y Marte del Pozo.

Tacto Erótico

La plataforma +51 Platform inauguró ERÓTI-CO en Más Arte Galería, una muestra colectiva que reúne a más de veinte fotógrafos del Perú y el extranjero para explorar el cuerpo y el deseo desde el arte. Sin caer en clichés ni en morbo, la exposición invita a repensar la sensualidad con honestidad y pluralidad. Va hasta el 28 de junio en Mariano Odicio 282, Miraflores. Conversatorios y visitas guiadas acompañan la experiencia. ■



Pablo Padilla, Ronald Hinostroza y Shamal.



Martín Orbegoso.



Luis Chiang Chang Way, Marte del Pozo y Acha Di Mario.



Alejandro Herrera y Nitza Peri.



Claudio Castelli y Carol Rizo Patrón.



Andrés Becerra, Gaspar Fernández y Héctor León.



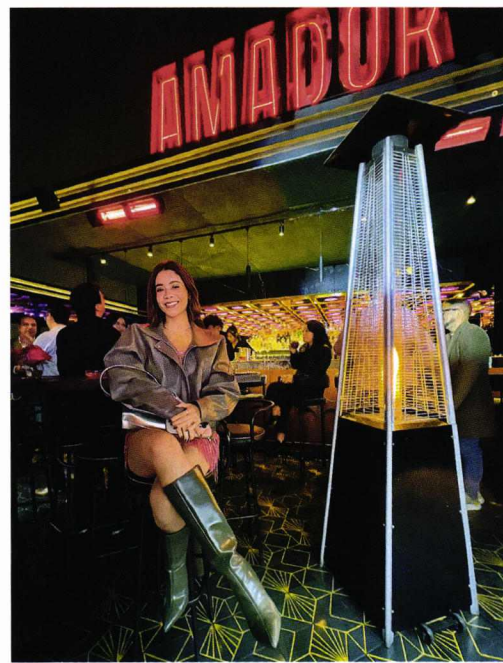
Jessica Butrich y Abel Bentin.



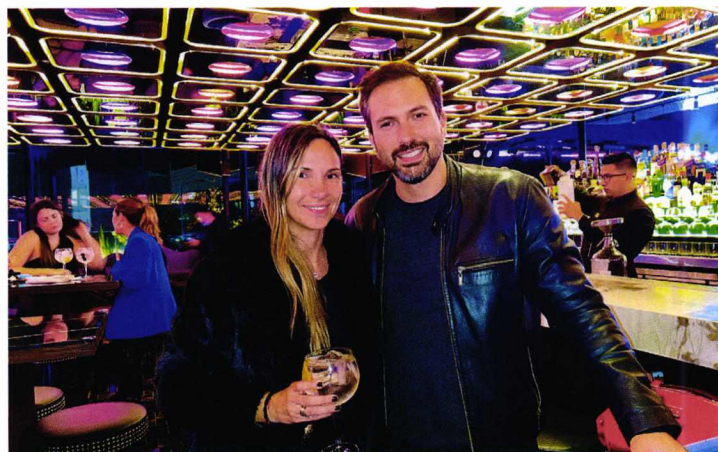
Abel Bentin.



Luis Cruzado y Luz Elena Muñoz.



Priscila Carazas.



Jeca Kilimajer y Luis Dongo.

Estética Inteligente

LA noche del jueves, una empresa de telefonía reunió a figuras del medio local en una discoteca de San Isidro para presentar su nueva generación de smartphones. Con acabados inusuales como madera o Alcantara, y funciones impulsadas por inteligencia artificial, los dispositivos buscan replantear la relación entre diseño, tecnología y experiencia de usuario. Entre los asistentes, se comentó la apuesta por una estética más sensorial y menos convencional. ■



Fernando Ríos.



Gianni Dasso
y Silvana
Vindrola.



Sala Osma celebró dos años de vida con una noche de música, luces y reencuentros.



Silvana Vindrola, Ursula de la Jara
y Katherine Valqui.



El público habitual y nuevos rostros
se unieron en una celebración.



Liliana Egúsqüiza, Viviana Garrido,
Magali Portugal, Guissela Salas,
Monica Indacochea, Silvia Macedo
y Marisu Marengo.



Alexandra Fernández y Karin Jiras.

Noche Osma

EL pasado 5 de junio, Sala Osma celebró su segundo aniversario con una fiesta que desbordó energía. La noche incluyó presentaciones en vivo de Los Nosecuantos y los sets de DJ Kike la Oveja y DJ César Sara. Bajo luces envolventes y un público fiel, el espacio reafirmó su identidad como uno de los epicentros más vibrantes del circuito nocturno limeño. ■



Los Nosecuantos y DJ sets en vivo animaron una fiesta que encendió la escena limeña.

Casa de Siglos

En el número 325 del Jirón Independencia, una casona del siglo XVIII abre sus puertas como centro cultural en Trujillo. Aquí nació un héroe de Arica, vivió un alemán arruinado y se vivieron historias de la época republicana.

CONSTANTE Traverso camina mientras muestra partes de la casona y las vincula a hitos históricos. Detrás de él, el patio colonial de la Casona Huerto O'Donovan —nombre que pronuncia con la solemnidad del caso— revela su geometría perfecta: corredores imponentes,

un zaguán que desemboca en un jardín encantador y lleno de vida y columnas que sostienen no solo techos sino también dos siglos y medio de memorias de nuestra historia.

"Las primeras construcciones datan de fines del siglo XVIII", dice Traverso, y su voz resuena contra los muros que vieron nacer a Ricardo O'Donovan Córdova, el

futuro teniente coronel que moriría junto a Bolognesi en el Morro de Arica. La casa guardó desde entonces una particularidad que el destino parece haber bordado con precisión: O'Donovan era diputado por La Libertad, exactamente como Miguel Grau lo era por Piura. Dos parlamentarios, dos héroes, una guerra que los convertiría en leyenda.

Cuando Chile declaró la guerra, ambos pidieron abandonar sus escaños para empuñar las armas. Grau navegó hacia la



inmortalidad en Angamos; O'Donovan marchó hacia Arica, donde ejerció como jefe de Estado Mayor hasta que una herida en batalla lo dejó a merced de las bayonetas enemigas. Se negó a rendirse. Lo ultimaron en el acto.

La Guerra del Pacífico marca el primer gran cambio de inquilinos en la casona. Tras la muerte del héroe, los aposentos acogieron a Luis Albrecht, un alemán propietario de la hacienda Casa Grande que, después de pagar el cupo impuesto por los ocupantes chilenos, perdió su fortuna y vendió la hacienda a la familia Gildemeister. Albrecht, de señor

Traverso aspira a convertir la casona en atractivo turístico que supere la superficialidad, mostrando la historia de Trujillo y la belleza de su arquitectura.



Por estos salones desfilaron héroes, diplomáticos, políticos y artistas. Hoy, siguen contando sus historias.

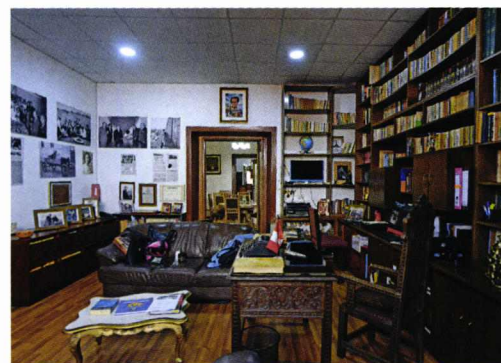


La fachada de la Casona Traverso, en el Jr. Independencia 325, Trujillo, con su distintivo color azul. El portón aún abre al siglo XVIII.





FOTOS: VÍCTOR CH. VARGAS



Las columnas, muebles y vitrales no son solo ornamento. Guardan el pulso de la historia republicana.

de ingenio a inquilino de adobe, ilustra cómo la guerra redistribuyó no solo territorios sino también destinos.

El siglo XX trajo a los Herrera, quienes hipotecaron la propiedad al Banco Italiano. Cuando no pudieron pagar, la Sociedad de Beneficencia de Trujillo intervino y compró la casona, regalando además cinco mil metros a la Universidad Nacional de Trujillo, levantó un condominio para rentas y preservó el edificio principal para usos culturales.

En 2014, Traverso —empresario, exmilitante de izquierda y periodista— asumió la custodia del inmueble y emprendió una restauración que devolvió a los salones su esplendor original.

"Queremos ponerla al servicio de la cultura", explica Traverso, cuya gestión ha convertido el lugar en punto de encuentro de la intelectualidad trujillana. Fernando de Szyszlo colgó aquí sus cuadros; Jorge del Castillo, Lourdes Flores y Yehude Simon han dado conferencias entre esos muros.

Hoy la casona opera bajo dos marcas: el Centro Cultural Constante Traverso Lombardi, dedicado a eventos académicos, y la Casona Traverso, orientada hacia celebraciones comerciales.



"Queremos ponerla al servicio de la cultura", explica Traverso, cuya gestión ha convertido el lugar en punto de encuentro de la intelectualidad trujillana.

En la entrada, San Valentín —patrono de los enamorados— preside desde un retablo que Canndy Ciudad, directora del espacio, señala como una de las piezas más valiosas de la colección de muebles y pinturas que se exhibe a los visitantes ilustres.

Traverso aspira a convertir la casona en atractivo turístico que supere la superficialidad, mostrando la historia auténtica de Trujillo y la belleza de su arquitectura colonial. En esta cruzada patrimonial, impulsa iniciativas para restaurar otros espacios históricos del centro, entendiendo que cada edificio colonial es un capítulo irremplazable de la historia urbana.

La Casona Traverso, a metros de la Plaza de Armas, funciona como laboratorio donde pasado y presente se experimentan juntos. Aquí la historia no se contempla: se vive, se discute, se transforma.

Las tardes trujillanas se filtran por los vitrales coloniales mientras Traverso planifica la próxima exposición. Afuera, la ciudad moderna continúa su ritmo; adentro, la casona sigue siendo lo que siempre fue: un lugar donde la historia se sigue escribiendo, pero esta vez con el propósito de llegar a más personas. ■



Mamma Lola

Lo que ofrece a sus comensales esta acogedora trattoria –ubicada a pocos metros del Parque Kennedy– es una comida casera, servida tal como lo hacían las abuelas de antaño. Ha cumplido 25 años y mantiene esa tradición familiar.

EN la calle Ernesto Diez Canseco 119, Miraflores, ‘a la vueltita’ del Parque Kennedy, está Mamma Lola que este año cumple 25 años. Lo que allí encontramos es cocina italiana sin adornos innecesarios. La trattoria abrió en el año 2000 con una propuesta clara: comida casera, porciones generosas y ambiente cálido. En estos tiempos de locales conceptuales y recetas intervenidas, Mamma Lola ha preferido mantenerse en lo que sabe hacer.

Hay lugares donde uno entra y de inmediato siente que la comida va a abrazarlo. Eso me pasó hace unos días cuando crucé la puerta de Mamma Lola. Casualmente, acababa de ver en Netflix una película que ahora está en boca de todos: la historia de un chef neoyorquino que convoca a abuelas italianas para cocinar en su restaurante. Salí con el antojo sentimental a flor de piel, y terminé almorzando en un lugar donde esa misma idea –la cocina como herencia viva– se siente con cada plato.

La sala está decorada como una casa familiar del sur de Italia. Mesas de madera, estantes con botellas, cuadros antiguos, utensilios que cuelgan como recuerdos. Nada parece nuevo, pero todo funciona. La cocina se asoma desde el fondo y deja ver la actividad del taller de pastas, donde cada día se prepara la base del menú.

Empecé con los Ravioles a la Toscana. La masa es delgada y pareja, con buen punto de cocción. El relleno de carne está bien sazonado, y la salsa de tomate se nota cocida con paciencia. Tiene cuerpo, pero no abruma. El queso rallado llega en la medida justa. El plato se sostiene solo, sin buscar llamar la atención. Lo mejor fue ver a una niña que comía en otra mesa, justo enfrente de mí, devorar ravioles con la misma intensidad que yo lo hacía.



Local principal a pocos metros del corazón de Miraflores.



Lasagna Mamma Lola.



Pollo a la Mamma y Ravioles a la Toscana.

También probé el Pollo de Mamma, que viene acompañado con pasta a la crema. El pollo está dorado en sartén, jugoso por dentro y con una costra ligera que concentra sabor. Se nota marinado previamente. Llega cubierto con una salsa suave de champiñones y un fondo de vino blanco que le da profundidad. La pasta, al dente, se sirve con una crema ligera que no satura. Es un plato más doméstico, menos italiano si se quiere, pero ejecutado con precisión y sin pretensión.

La Lasagna alla Mamma Lola, uno de los platos emblemáticos del local: aquí no hay reinterpretación ni deconstrucción. Es una lasaña clásica, de varias capas bien armadas, con carne molida, bechamel y salsa de tomate en equilibrio. Lo que destaca es la proporción. Ningún ingrediente sobresale demasiado. Todo está en su sitio. La porción es amplia y se agradece que llegue caliente, con los bordes ligeramente crocantes.

La carta incluye otras opciones que vale la pena revisar: ossobuco con risotto, antipastos, carnes, sopas y una lista breve de postres tradicionales. El servicio es atento, sin exageraciones. Preguntan, recomiendan, se retiran. La carta de vinos es corta pero suficiente, con opciones italianas y algunas etiquetas locales que acompañan bien.

Después de 25 años, Mamma Lola no intenta reinventarse. Ha renovado su carta, sí, y ha incorporado técnicas nuevas, pero sigue cocinando como lo ha hecho desde el inicio: con oficio. Tiene una segunda sede en San Isidro (Las Orquídeas 565), más pequeña, pensada para cenas tranquilas. Pero el corazón del proyecto sigue estando en Miraflores, donde la trattoria conserva su lugar sin ruido, a pocos pasos del parque. ■

Isa Luna

La exposición de la artista cusqueña reconstruye desde la belleza lo que alguna vez dolió.

EN *Hilos de Aire*, Isa Luna convierte el dolor en obra. Inspirada en un accidente que sufrió su hija Ananda, la artista presenta por primera vez una colección de gran formato donde la fragilidad y la sanación se encuentran en un mismo cuerpo escultórico. Las piezas, elaboradas en resina de mármol mediante la técnica de retablería cusqueña, recorren un imaginario onírico lleno de alas, constelaciones y grietas doradas. “En las obras podemos ver el viaje de Ananda, desde la inocencia, la caída, el milagro de no morir que se represen-

ta en las alas, para terminar con dos trabajos que reflejan la madurez y la aceptación, además de la sanación. Esta es la primera vez que creo toda una colección de piezas inspiradas en algo tan personal”, explica Luna. El proceso tomó meses e involucró a diseñadores 3D y artesanos de distintas partes del mundo. El resultado es una serie de obras que oscilan entre la tradición y lo contemporáneo. “La idea es llevar la artesanía cusqueña a otro nivel”. La exposición podrá visitarse del 13 de junio al 6 de julio en la galería Índigo. La entrada es libre. ■



11 | 31
JUL | AGO

AMAZING

VOLTOFF

CIRKEN

JOCKEY CLUB DEL PERÚ
EXPLANADA TRIBUNA

Entradas a la venta en:
TELETICKET



¡ESCANÉAME!

